



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table De Cuisson Induction

FRENCH

Návod k použití pro indukční varnou desku

CECK

Brugervejledning til induktionskogetop

DANISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Induktiokeittotason ohjekirja.

FINN

Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld

GERMAN

Bruksanvisning for induksjonsplatetopp

NORWEGIAN

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

RUSSIAN

Instruktionshandbok för induktionshäll

SWEDISH

Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat

DUTCH

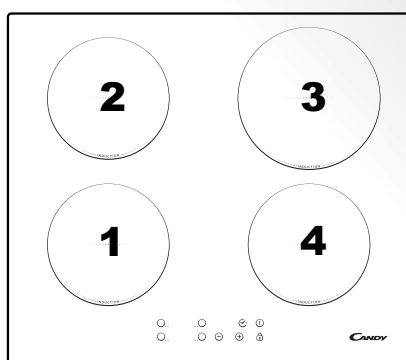
Manual de Instruções da placa de indução

PORTUGUESE

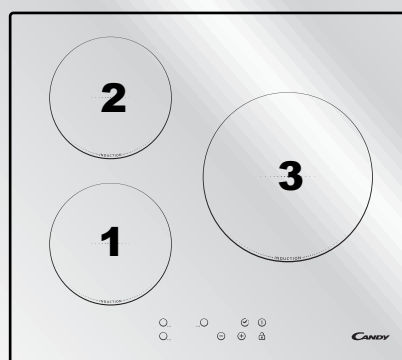
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč

SLOVENIAN

CI640C



CI630C



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Sehr geehrter Kunde!

Wir danken Ihnen für den Kauf des CANDY Induktions-Kochfeldes. Dieses Produkt wird Ihren Ansprüchen sicherlich viele Jahre lang gerecht werden.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf, damit es im Bedarfsfall auch in Zukunft konsultiert werden kann.

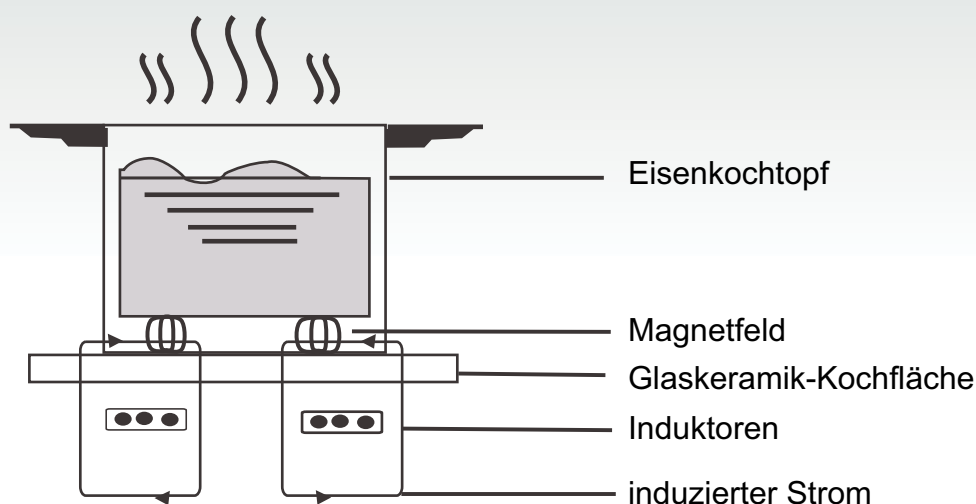
Einleitung

Dank eines Multifunktions-Kontrollsystems mit Mikrocomputer ist das Induktions-Kochfeld CI640 CI630 imstande, zahlreichen Kocharten durch elektromagnetische Erhitzung gerecht zu werden: Die richtige Wahl für moderne Familien.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde aus speziellen Materialien hergestellt, es gewährleistet einfachste Handhabung und ist widerstandsfähig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktions-Kochfeld besteht aus einer Magnetspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld um die Magnetspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf den Kochtopf übertragen werden.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

Wir legen stets größten Wert darauf, unsere Produkte zu verbessern und behalten uns das Recht vor, infolge neuer technischer Entwicklungen Änderungen vorzunehmen.

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert die Temperatur innerhalb der Kochzone. Wenn die Temperatur das Sicherheitsniveau überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Meldung von Gegenständen auf dem Kochfeld

Wenn ein Kochtopf mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetischer Kochtopf (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, kommt es zur automatischen Auslösung eines akustischen Signals, das etwa 1 Minute lang ertönt. Wenn das Problem nicht behoben wird, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld für einen langen Zeitraum verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

Schutz durch automatische Ausschaltfunktion

Die Selbstausschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktions-Kochfeldes, die automatisch eingreift, wenn Sie vergessen, die Kochmulde auszuschalten. Die automatische Ausschaltung des Kochfeldes hängt von der verwendeten Intensitätsstufe ab, siehe unten stehende Tabelle:

Intensitätsstufe	Der Kochbereich schaltet sich automatisch aus nach
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

Wenn der Kochtopf nach beendeter Garzeit entfernt wird, erhitzt sich das Induktions-Kochfeld nicht mehr und nach dem akustischen Signal, das 1 Minute lang dauert, schaltet es sich aus.

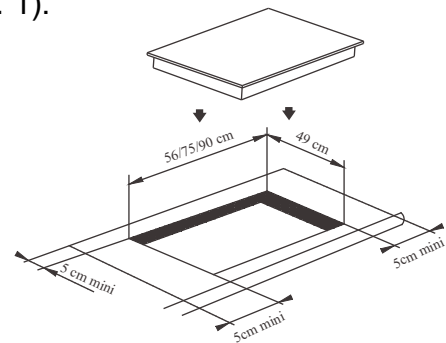
Hinweis:

Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

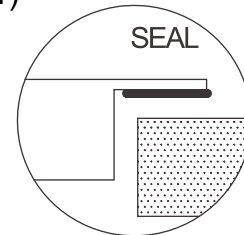
Installation

Vorgangsweise bei der Installation

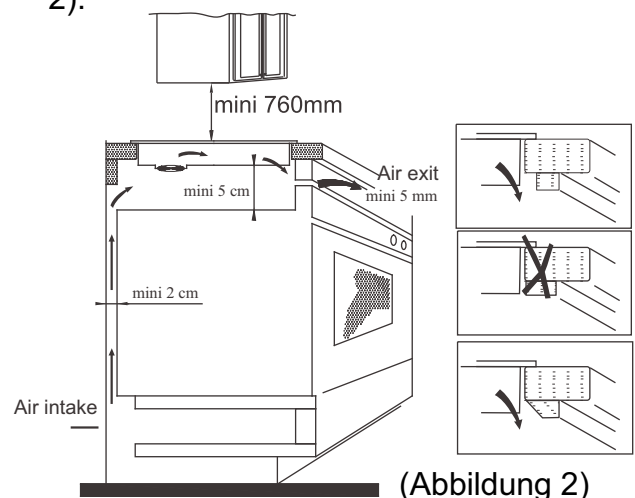
1. Die Möbeloberfläche gemäß den Angaben auf der Zeichnung bohren; zur korrekten Installation muss rund um das Kochfeld ein Freiraum von mindestens 5 cm eingeplant werden. Sicherstellen, dass die Basis, in die die Kochmulde eingebaut wird, mindestens 30 mm dick ist und dass das Basismaterial hohen Temperaturen standhält, um zu vermeiden, dass diese sich durch die vom Kochfeld erzeugte Hitze verformt (Abb. 1).



(Abb. 1)



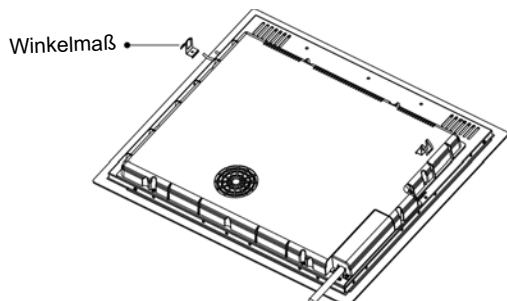
2. Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld fest auf der Auflagefläche aufliegt und es gut belüftet ist (Abbildung 2).



(Abbildung 2)

Hinweis: Zwischen Kochfeld und eventuell darüber befindlichen Elementen muss ein Freiraum von mindestens 760 mm vorgesehen sein.

3. Nachdem das Kochfeld korrekt eingesetzt wurde, mit vier Winkelmaßen an der Auflagefläche befestigen (siehe Abbildung). Dann jedes einzelne Winkelmaß je nach Dicke der Auflagefläche einstellen.



Vorsichtsmaßnahmen

- 1) Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Nehmen Sie die Installation nicht alleine vor.
- 2) Das Induktions-Kochfeld darf nicht auf Kühlschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen montiert werden.
- 3) Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- 4) Die Wand und der Bereich unter dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
- 5) Um Schäden zu vermeiden muss die dünne Folie, mit der das Kochfeld an die Auflagefläche geklebt ist, hitzefest sein.

4. Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss von Fachpersonal und gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Anschlüsse für das Kochfeld sind auf Abbildung 3 dargestellt.

Spannung und Frequenz	Elektrischer Anschluss			
400V 2-N 50/60HZ	1 • L1 Schwarz	2 • L2 Braun	3 4 — N Grau und Blau	5 — Gelb/Grün
220-240V 50/60HZ	1 2 — L Schwarz und Braun	3 4 — N Grau und Blau	5 — Gelb/Grün	

Sichergehen, dass die elektrische Anlage gemäß den Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen über einen wirksamen Erdschluss verfügt. Die Erdung ist obligatorisch.

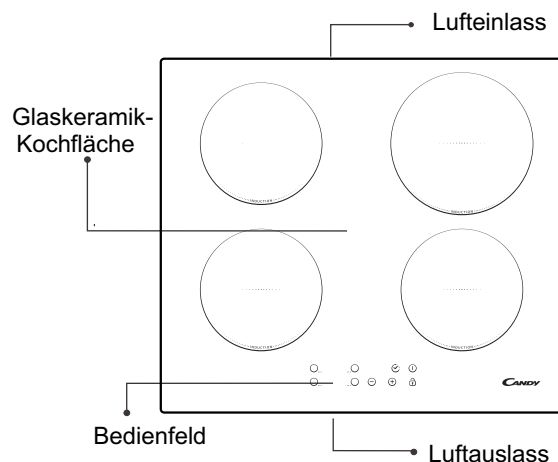
Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht wurden.

Wenn das Gerät über keinen Stecker verfügt, am Kabel einen genormten Stecker anbringen, der die auf dem Kennschild angegebene Last aushalten kann.

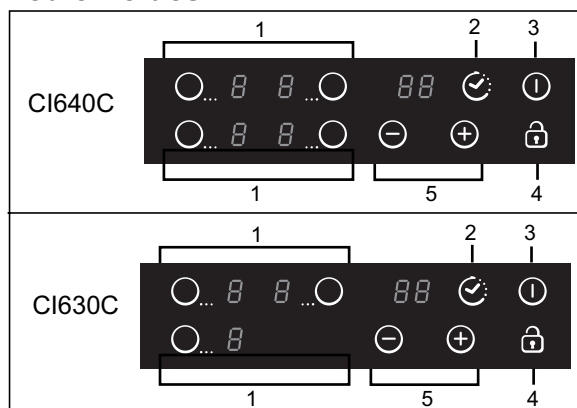
Ist ein fester Netzanschluss gewünscht, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine allpolige Ausschaltvorrichtung geschaltet werden; der Abstand zwischen den Kontakten muss mindestens 3 mm betragen. Beschädigte Kabel dürfen nur von Fachpersonal ausgetauscht werden.

Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

Beschreibung des Induktions-Kochfeldes



Schematische Darstellung des Bedienfeldes



1. Kochzonen-Wahltaste 2. Timer
3. ON/OFF 4. Taste Sicherheitssperre
5. Taste Leistungsregelung

Gebrauchsanleitung

Vorbereitung vor der Verwendung:

Unmittelbar nach dem Einschalten gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab, alle LEDs blinken 1 Sekunde lang und zeigen damit an, dass sich das Kochfeld im Standby-Betrieb befindet.

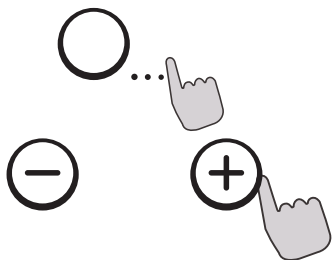
Den Kochtopf auf die gewählte Kochzone stellen.



Betriebsanleitung

Nach Betätigung der "ON/OFF"-Taste zeigen alle LEDs das Symbol "-" an. Die Kochzone wählen, auf der sich der Kochtopf befindet; die LED für die Leistungsstufe der gewählten Zone blinkt. Dann die Tasten "+" oder "-" drücken; das Display zeigt als Standard 5 an, die gewünschte Intensitätsstufe mit den Tasten "+" und "-" einstellen. Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten "+" und "-" werden die vorherigen Einstellungen nullgestellt und die Kochzone schaltet sich aus. Für die spezifische Leistung jeder Kochzone siehe die Tabelle auf Seite 63.

Hinweis: Nach Betätigung der "ON/OFF"-Taste bleibt das Induktions-Kochfeld im Standby-Betrieb, wenn innerhalb von zwei Minuten keine weitere Betätigung erfolgt.



TIMER-Funktion

Nach Betätigung der TIMER-Taste blinkt die LED auf dem Display und somit kann die Zeit eingestellt werden. Mit den Tasten "+" oder "-" kann die Zeit von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Bei Betätigung der Taste "+" wird die Einstellung jeweils um 1 Minute erhöht; bei Betätigung der Taste "-" wird die Einstellung jeweils um 1 Minute verringert. Wenn mehr als 99 Minuten eingestellt werden, kehrt der Timer automatisch auf den

Wert 0 zurück. Durch gleichzeitige Betätigung der Tasten "+" und "-" kehrt das Display auf 0 zurück.



Bestätigung der TIMER-Funktion

1. Die Leistung für die gewählte Kochzone auswählen, die "Timer"-Taste drücken und die Zeit einstellen.
2. Nachdem der Timer etwa 5 Sekunden lang geblinkt hat, wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.
3. Nach der Zeiteinstellung "TIMER" drücken, um die gewünschte Einstellung zu überprüfen.

Nullstellung der TIMER-Funktion

Die "Timer"-Taste 5 Sekunden lang drücken, um die vorher eingestellte Funktion zu löschen. Das Display zeigt daraufhin 0 an.

Sicherheitsmodus

Die Kindersicherung ist durch eine Verriegelungsvorrichtung auf dem Induktionskochfeld gewährleistet.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Sensortaste "Verriegelung". Das Kochfeld wechselt nun in den Verriegelungsmodus. Der Timer zeigt "LO" an. Alle anderen Sensortasten bis auf die "ON/OFF"-Taste sind nun gesperrt.

Entsperren

Drücken Sie die Sensortaste "Verriegelung" für 2 Sekunden. Das Kochfeld wechselt nun in den Standard-Modus zurück.



Maximale Leistung jeder Kochzone

Kochzone	Maximale Leistung (VV)	
	CI640C	CI630C
1	1400	1400
2	2000	2000
3	2000	2200
4	1400	-----

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochtopfs variieren.

Geeignete Kochbehälter



Eisenpfanne zum Frittieren



Kochtopf aus rostfreiem Stahl



Flacher Eisenkochtopf



Eisenpfanne



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



Eisenplatte

1. Es gibt zahlreiche Behälter, die zum Garen auf dem Induktions-Kochfeld geeignet sind. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:

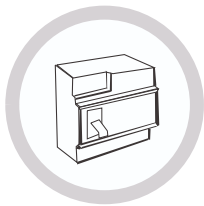
Den Kochtopf auf eine der Kochzonen stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe aufscheint, ist der Kochtopf geeignet; wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist der Kochtopf zum Induktionsgaren nicht geeignet.

2. Einen Magneten am Kochtopf anbringen: Wenn der Magnet vom Kochtopf angezogen wird, ist dieser zum elektrischen Garen geeignet.

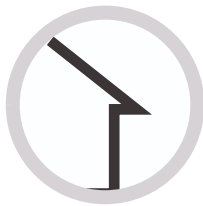
Hinweis: Der Kochtopfboden muss Materialien enthalten, die magnetisch leitfähig sind.

Der Kochtopfboden muss flach sein und einen Durchmesser von mehr als 12 cm aufweisen.

Sicherheit und Wartung



Verwenden Sie einen speziellen Sicherheits-Versorgungsschalter.



Nur für die Verwendung in Innenräumen bestimmt.



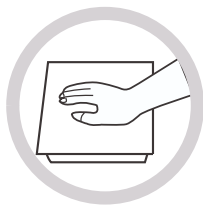
Das Induktions-Kochfeld nie direkt mit Wasser reinigen.



Nie leere Kochtöpfe (ohne Speisen, die gegart werden sollen) verwenden, denn es könnten dadurch Schäden entstehen und es ist auf jeden Fall gefährlich.



Nie in Dosen verpackte Speisen aufwärmen, ohne die Dose vorher zu öffnen, um zu vermeiden, dass diese durch die hitzebedingte Ausdehnung explodiert.



Nach einer längeren Verwendung bleibt die Kochzone sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Oberfläche des Kochfelds nicht berühren.



Regelmäßig sichergehen, dass die Luftzirkulation unter dem Kochfeld nicht behindert ist (Verstopfung durch Glas, Papier, usw.).



Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld liegen lassen, um deren Erhitzung zu vermeiden.



Das Induktions-Kochfeld nie in der Nähe von Gas- oder Kerosinöfen verwenden.



Unter dem Induktions-Kochfeld keine Spül- und Reinigungsmittel oder entflammbare Materialien aufbewahren.



Sollte die Oberfläche des Kochfeldes einen Riss aufweisen, Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.



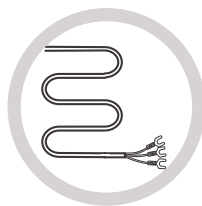
Keine Kochtöpfe mit rauem Boden verwenden, damit die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfeldes nicht beschädigt wird.



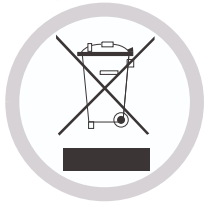
Das Kochfeld regelmäßig reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden, durch die der einwandfreie Betrieb des Elektrohaushaltsgeräts beeinträchtigt wird.



Das Elektrohaushaltsgerät außerhalb der Reichweite von Kindern installieren bzw. dessen Verwendung nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen gestatten.



Sollte das Versorgungskabel beschädigt werden, darf es nur von technischem Fachpersonal ausgetauscht werden.



ACHTUNG: Dieses Produkt darf nicht mit dem normalen Hausabfall entsorgt werden. Es muss getrennt entsorgt werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten hergestellt. Die Einhaltung der Richtlinien für die Entsorgung dieses Geräts hilft bei der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden, die eine falsche Entsorgung verursachen würde.

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht als normaler Hausabfall entsorgt werden kann, sondern in Recyclingzentren für Elektro- und Elektronikmaterial.

Für nähere Informationen zur Aufbereitung, Entsorgung und Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit dem lokalen Abfallentsorgungsdienst oder mit dem Geschäft in Verbindung, in dem der Artikel gekauft wurde.

Reinigung und Wartung

Die Kochmulden-Oberfläche muss wie folgt gereinigt werden:

Schmutzart	Reinigung	Reinigungsgerät
geringfügiger Schmutz	Mit warmem Wasser; danach abtrocknen	Schwamm
starker Schmutz	Mit warmem Wasser, danach mit einem speziellen Scheuerschwamm für Glaskeramik abtrocknen	Spezielschwamm für Glaskeramik
Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Zucker, Kunststoff oder geschmolzenes Aluminium	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

Hinweis: Den Stecker des Elektrohaushaltsgeräts vor der Reinigung abziehen.

Fehlermeldung und Kontrolle

Wenn es zu einer Störung kommt, schaltet das Induktions-Kochfeld automatisch eine Schutzfunktion ein, und auf dem Display werden folgende Codes angezeigt:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
F0/F1/F2	Störung am Lüfterrad	Kundendienst kontaktieren.
F3-F8	Störung am Temperatursensor	Kundendienst kontaktieren.
E1/E2	Anormale elektrische Spannung	Sichergehen, dass elektrische Versorgung vorhanden ist. Nach dieser Kontrolle das Gerät erneut einschalten.
E3/E4	Anormale Temperatur	Den Kochtopf kontrollieren.
E5/E6	Ungenügende Wärmeausstrahlung	Das Gerät erneut einschalten, nachdem es abgekühlt ist.

Diese Liste enthält die am häufigsten auftretenden Störungen.

Das Induktions-Kochfeld nicht eigenmächtig demontieren, um Gefahren zu vermeiden und keine Schäden am Gerät zu verursachen.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Bei Betriebsstörungen des Geräts empfehlen wir Ihnen:

- zu überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde;;
- die obige Fehlertabelle zu kontrollieren.

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann:

das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

SERVICENUMMER FÜR DEN KUNDENDIENST

Im Servicefall wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Werkskundendienst.

Bitte wählen Sie für Deutschland **aus dem Festnetz** die bundesweite einheitliche Service-Rufnummer 01805-62 55 62 (0,15 €/Min., Stand 1.1.2007), die Sie automatisch mit dem zuständigen Werkskundendienst in Ihrer Nähe verbindet.

Für Österreich wählen Sie aus dem Festnetz die Servicenummer 0820-220 224 (0,15 €/Min, Stand Nov. 2006).

Für die Schweiz wählen Sie die Servicenummer 0848-780 780.

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.

Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Die Abbildung des Produkts bezieht sich auf den aktuellen Stand.
